

Voorgerechten



KOUDE VOORGERECHTEN

CARPACCIO BY EGLANTIER | 24,2
huisgerijpt Simmental rund

HUISBEREIDE GANZENLEVER | 25,6
ajunenconfijt • rozijntoast

6 OF 9 OESTERS 🐚 "FINES DE CLAIRE" | 27 | 40,5

GRAVAD LAX | 27,2
zalm red label • fijne kruiden

WARME VOORGERECHTEN

THAÏSE SOEP 🌱 | 19
gember • citroengras • krokante groentjes

OOSTDUINKERKSE GARNALENBISQUE 🍤 | 20,8
grijze Noordzee garnalen

TRIO VAN GRIJZE GARNALEN 🍤 | 28,4
kroketje • bisque • tomaat • handgepelde grijze garnalen

"SURF & TURF" | 31
duo van St-Jakobsnoot & traaggegaard Duroc buikspek
knolselder • vanille

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Pasta

LINGUINI MET VERSE TRUFFEL 🌱 | 32,4
gestoofde beukenzwam

LINGUINI MET GEBAKKEN SCAMPI | 30,8
kokoscurrysous

Veggie 🌱

THAÏSE SOEP | VG 19
gember • citroengras • krokante groentjes

GROENE RISOTTO | VG 22 | HG 29
risotto met fijne kruiden • butternut • snijboon

LINGUINI MET VERSE TRUFFEL | 32,4
gestoofde beukenzwam

Lunch

's middags, niet op zon- & feestdagen

SOUPE DU JOUR • PLAT DU JOUR • TARTE DU JOUR

2-GANGEN | 29

3-GANGEN | 39

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Vis



2 SOLETJES (kleine zeetongen) | 33,8
gestoofde groentjes • puree of frietjes

KABELJAUWHAASJE UIT IJSLAND
of ZALM RED LABEL | 37,8
geplette aardappel • prei • gepocheerd eitje
hollandaisesaus • handgepelde grijze garnalen

TRIO VAN GRIJZE GARNALEN 🍤 | 38,4
2 kroketjes • bisque • tomaat •
handgepelde grijze garnalen • frietjes

LINGUINI MET GEBAKKEN SCAMPI | 30,8
kokoscurrysous

ZEETONG MEUNIÈRE (450g+) | 45,6
gestoofde groentjes • puree of frietjes

GRIETFILET | 44,6
aardpeer • gekonfijte aardappel • sauce beurre blanc

VISPANNETJE EGLANTIER DELUXE | 39,8
zeetong • griet • zeebaars • zalm • scampi
julienegroentjes • wittewijnsaus

"SURF & TURF" | 42
duo van St-Jakobsnoot & traaggegaard Duroc buikspek
gekonfijte aardappel • knolselder • vanille

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN



Vlees

PORTIE VERSE FRIETJES INGEBREPEN

BLACK ANGUS OSSENHAAS (IERLAND) | 38,8

filet pur • Green Egg • zonder vet

SASHI HOLSTEIN (FINLAND) | 38,8

entrecôte • 4w gerijpt • licht gemarbreerd met vetrand

HANDGESNEDEN STEAK TARTAAR | 31,2

klassieke bereiding • cocktailsaus

CARPACCIO BY EGLANTIER | 29,8

huisgerijpt Simmental rund

Side dishes

GROENTENSIDES | 4,5

KROKANT SLAATJE

WITLOOF SLAATJE

GESTOOFDE WARME GROENTJES

100% HUISGEMAAKTE WARME SAUZEN | 3,5

BÉARNAISE • CHORON • PEPER • CHAMPIGNON • LOOKBOTER

PANKO AARDAPPELKROKETJES IPV FRIETJES | 3

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Dessert

DAME BLANCHE | 13,8

vanille-ijs • warme chocoladesaus • verse slagroom

NOUGAT GLACÉ | 13,8

receptuur "sinds 1979" • rode vruchtencoulis

COUPE COLONEL | 14,8 (+€3 menu)

citroensorbet • Belvédère vodka

TRIO VAN SORBETS MET VERS FRUIT | 13,8

POMME TATIN | 14,8

warm appelgebakje • vanille-ijs

CAFÉ GOURMAND | 14,4 (+€3 menu)

koffie of thee met 3 mini verrassingsdessertjes

MOËLLEUX AU CHOCOLAT | 15,6 (+€3 menu)

KAASPLANK MET ZUURDESEMBROOD | 17 (+€5 menu)

confituur volgens humeur van de chef • gedroogd fruit



Glas passende rode wijn €8,5



Porto Graham's Tawny 10 year €11,8

← ZIE HIER VOOR MEER



Suggestie Menu

3-GANGENMENU €69

TE BESTELLEN VOOR 13U15 & 20U00 (EXCEPTIONS MAY APPLY, CHECK WITH OUR FRIENDLY STAFF)

CARPACCIO

huisgerijpt rund "Simmental"

OF

TRIO VAN GARNALEN 🍤 (+€5)

kroketje • bisque • tomaat • grijze garnaaltjes



KABELJAUWHAASJE UIT IJSLAND

OF ZALM RED LABEL

geplette aardappel • prei • gepocheerd eitje
hollandaisesaus • handgepelde grijze garnalen

OF

BLACK ANGUS OF SASHI HOLSTEIN (+€7)

ossenhaas of entrecôte • frietjes • slaatje • saus naar keuze
peper-, béarnaise- of champignonsaus of lookboter



DESSERT NAAR KEUZE

of koffie/thee
of Irish Coffee (+€3)

Suggesties



VOORGERECHTEN

GRAVAD LAX | 27,2
zalm red label • fijne kruiden

"SURF & TURF" | 31
duo van St-Jakobsnoot & traaggegaard Duroc buikspek
knolselder • vanille

GROENE RISOTTO 🌱 | 22
risotto met fijne kruiden • butternut • snijboon

HOOFDGERECHTEN

VARKENSWANGEN IBÉRICO | 34,4
stoofpotje Trappistensaus • gestoofde groentjes • puree

"SURF & TURF" | 42
duo van St-Jakobsnoot & traaggegaard Duroc buikspek
gekonfijte aardappel • knolselder • vanille

GRIETFILET | 44,6
aardpeer • gekonfijte aardappel • sauce beurre blanc

MECHELSE KOEKOEK | 34,4
risotto met fijne kruiden • butternut • snijboon

KROKANTE KALFSZWEZERIKEN | 39,8
patatas bravas met lomo iberico • portosaus

DUNNE LENDE VAN KALF | 42
frietjes of puree • choronsaus • slaatje

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Openingtimes

WEDNESDAY	12-16 18-23
THURSDAY	12-15 18-23
FRIDAY	12-15 18-23
SATURDAY	12-16 18-24
SUNDAY	12-16 ***

*** open on 2/3, 6/4, 13/4, 20/4, 11/5



LAST CALL 30' BEFORE CLOSING TIME



BREAKFAST 7/7 – 8:00-10:00



(RESERVATION OBLIGATORY)

AL ONZE KAARTEN ZIJN STEEDS TE VINDEN
OP WWW.BISTRONOMIE-EGLANTIER.BE

RESERVEER BIJ VOORKEUR ONLINE

ALLE GERECHTEN KUNNEN SPOREN BEVATTEN VAN GLUTEN, UI OF LOOK.
GELIEVE ALLERGIËN TE MELDEN OM EVENTUELE AANPASSINGEN TE DOEN.



Wist je dat je bij ons 7/7 een luxe ontbijtbuffet kunt verkrijgen?

Dit in onze gloednieuwe ontbijtzaal!

Boek online via dezelfde boekingsmodule als het restaurant.

Savez-vous? Nous avons un buffet de petit-déjeuner deluxe tous les jours 7 sur 7, et ceci servi dans notre nouvelle salle petit-déjeuner!

Vous pouvez le réserver désormais sur notre site.



Entrées

ENTREES FROIDES

CARPACCIO BY EGLANTIER | 24,2
Simmental mariné & mûré maison

TERRINE DE FOIE GRAS | 25,6
confit d'oignon • toast pain raisins

6 OU 9 HUÎTRES 🐚 "FINES DE CLAIRE" | 27 | 40,5

GRAVAD LAX | 27,2
saumon red label • herbes fines

ENTREES CHAUDES

SOUPE THAÏ 🌱 | 19
gingembre • citronnelle • légumes croquants

BISQUE DE CREVETTES 🍤 | 20,8
crevettes grises pelées mains

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍤 | 28,4
croquette • bisque • tomate • crevettes grises pelées mains

ST-JACQUES & POITRINE DUROC | 31
duo de coquilles Saint-Jacques & poitrine de Duroc
lentement cuite • céleri-rave • vanille

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Pâtes

EGLANTIER
Bistronomie

LINGUINI AU SCAMPI POÊLÉS | 30,8

sauce coco-curry

LINGUINI AUX TRUFFES 🌱 | 32,4

truffe fraîche • champignons du hêtre • parmesan

Veggie 🌱

SOUPE THAÏ | entrée 19

gingembre • citronnelle • légumes croquants

RISOTTO VERT | entrée 22 | plat 29

risotto aux herbes fines • butternut • haricot vert

LINGUINI AUX TRUFFES | plat 32,4

truffe fraîche • champignons du hêtre • parmesan

Lunch

le midi, pas disponible les dimanches & jours fériés

SOUPE DU JOUR • PLAT DU JOUR • TARTE DU JOUR

2-PLATS | 29

3-PLATS | 39

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Poissons

EGLANTIER
Bistronomie

2 SOLETTES MEUNIÈRE | 33,8
légumes poêlés • purée ou frites

CABILLAUD D'ISLANDE OU SAUMON RED LABEL | 37,8
pomme de terre écrasée • poireau • oeuf poché
sauce hollandaise • crevettes grises

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍤 | 38,4
2 croquettes • bisque • tomate •
crevettes grises pelées à la main • frites

LINGUINI AU SCAMPI POÊLÉS | 30,8
sauce coco-curry

SOLE MEUNIÈRE (450g+) | 45,6
légumes poêlés • purée ou frites

FILET DE BARBUE | 44,6
topinambour • p. de terre confites • sauce beurre blanc

CASSOLETTE DE POISSONS EGLANTIER DELUXE | 39,8
sole • barbue • bar • saumon • scampi
sauce vin blanc • julienne de légumes

ST-JACQUES & POITRINE DUROC | 42
duo de coquilles Saint-Jacques & poitrine de Duroc
lentement cuite • p. de terre confites • céleri-rave • vanille

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Viandes

INCLUANT UNE PORTION DE FRITES

BLACK ANGUS Tournedos (IRLANDE) 37,8

filet pur • Green Egg • sans gras

SASHI HOLSTEIN (FINLANDE) 37,8

entrecôte • maturation 4 semaines • légèrement marbré

STEAK TARTARE COUPÉ À LA MAIN | 31,2

préparation classique • sauce cocktail

CARPACCIO BY EGLANTIER | 29,8

Simmental mariné & mûré maison

Suppléments

LÉGUMES | 4,5

SALADE MIXTE

SALADE CHIICON

LÉGUMES POÊLÉS

NOS SAUCES MAISON | 3,5

BÉARNAISE • CHORON • POIVRE • CHAMPIGNON • BEURRE À L'AIL

CROQUETTES PANKO À LA PLACE DES FRITES | 3

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Dessert

DAME BLANCHE | 13,8

glace vanille • sauce chocolat • chantilly fraîche

NOUGAT GLACÉ | 13,8

recette "depuis 1979" • coulis de fruits rouges

COUPE COLONEL | 14,8 (+€3 menu)

sorbet de citron • vodka Belvédère

POMME TATIN | 14,8

pommes chaudes • glace vanille

TRIO DE SORBETS AUX FRUITS FRAIS | 13,8

CAFÉ GOURMAND | 14,4 (+€3 menu)

café ou thé avec 3 mini desserts surprise

MOËLLEUX AU CHOCOLAT | 15,6 (+€3 menu)

PLATEAU DE FROMAGES | 17 (+€5 menu)

avec pain au levain • confiture • fruits secs

 Verre de vin rouge maison €8,5
 Porto Graham's Tawny 10 year €11,8

← VOIR PLUS ICI

EGLANTIER
Bistronomie

Menu Suggestion

MENU A 3-PLATS €69

A COMMANDER AVANT 13H15 & 20H00 (EXCEPTIONS A VOIR AVEC LE SERVICE)

CARPACCIO

boeuf maturé maison "Simmental"

OU

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍤 (+€5)

croquette • bisque • tomate • crevettes grises



CABILLAUD D'ISLANDE OU SAUMON RED LABEL

pomme de terre écrasée • poireau • oeuf poché
sauce hollandaise • crevettes grises pelées main

OU

BLACK ANGUS OU SASHI HOLSTEIN (+€7)

filet pur ou entrecôte • frites • salade • sauce ou choix
poivre, champignon, béarnaise ou beurre à l'ail



DESSERT AU CHOIX

ou café/thé
ou Irish Coffee (+€3)

Suggestions



LES ENTREES

GRAVAD LAX | 27,2

saumon red label • herbes fines

ST-JACQUES & POITRINE DUROC | 31

duo de coquilles Saint-Jacques & poitrine de Duroc
lentement cuite • céleri-rave • vanille

RISOTTO VERT 🌱 | 22

risotto aux herbes fines • butternut • haricot vert

PLATS PRINCIPAUX

JOUES DE PORC IBÉRIQUE | 34,4

ragoût sauce trappiste • légumes mijotés • purée

ST-JACQUES & POITRINE DUROC | 42

duo de coquilles Saint-Jacques & poitrine de Duroc
lentement cuite • p. de terre confites • céleri-rave • vanille

FILET DE BARBUE | 44,6

topinambour • p. de terre confites • sauce beurre blanc

COUCOU DE MALINES | 34,4

risotto aux herbes fines • butternut • haricot vert

RIS DE VEAU CROQUANTS | 39,8

patatas bravas avec lomo ibérique • sauce porto

FILET DE VEAU | 42

frites ou purée • sauce choron • salade

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Openingtimes

WEDNESDAY	12-16 18-23
THURSDAY	12-15 18-23
FRIDAY	12-15 18-23
SATURDAY	12-16 18-24
SUNDAY	12-16 ***

*** open on 2/3, 6/4, 13/4, 20/4, 11/5



LAST CALL 30' BEFORE CLOSING TIME



BREAKFAST 7/7 – 8:00-10:00



(RESERVATION OBLIGATORY)

AL ONZE KAARTEN ZIJN STEEDS TE VINDEN
OP WWW.BISTRONOMIE-EGLANTIER.BE

RESERVEER BIJ VOORKEUR ONLINE

ALLE GERECHTEN KUNNEN SPOREN BEVATTEN VAN GLUTEN, UI OF LOOK.
GELIEVE ALLERGIËN TE MELDEN OM EVENTUELE AANPASSINGEN TE DOEN.



Wist je dat je bij ons 7/7 een luxe ontbijtbuffet kunt verkrijgen?

Dit in onze gloednieuwe ontbijtzaal!

Boek online via dezelfde boekingsmodule als het restaurant.

Savez-vous? Nous avons un buffet de petit-déjeuner deluxe tous les jours 7 sur 7, et ceci servi dans notre nouvelle salle petit-déjeuner!

Vous pouvez le réserver désormais sur notre site.

